

Sendero de navegación

1. [Inicio](#)
2. [Tablas de seguridad alimentaria](#)
3. Seguridad alimentaria durante un apagón

Navegación

- [Retirada del mercado y brotes](#)
- [Tablas de seguridad alimentaria](#)
 - [Conservación de alimentos fríos](#)
 - [Seguridad alimentaria durante un apagón](#)
 - [Carnes rojas y aves de corral](#)
 - [Temperaturas internas mínimas y seguras](#)
- [Mantenga la seguridad de los alimentos](#)
- [Intoxicación alimentaria](#)
- [Personas en riesgo](#)

- Imprimir 

- Compartir 



Seguridad alimentaria durante un apagón

Alimentos refrigerados y apagones: cuándo conservarlos y cuándo desecharlos

Como lo señala el USDA en [Cómo mantener los alimentos seguros durante una emergencia](#), su refrigerador le ofrece una conservación segura de los alimentos hasta por 4 horas durante un apagón. Mantenga la puerta cerrada tanto como sea posible. Deseche los alimentos perecederos refrigerados como carne de res, aves de corral, pescado, huevos y sobras después de 4 horas sin electricidad.

Después de un apagón, **nunca** pruebe los alimentos para determinar su seguridad. Deberá evaluar cada elemento por separado; use esta tabla como guía. **Si tiene dudas, ¡desechélo!**

[Descargar la tabla de seguridad de alimentos refrigerados durante apagones](#)

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Carne de res, aves de corral, mariscos	
Carne de res, aves de corral, pescado o mariscos crudos o sobrantes cocidos; sustitutos de la carne de soja	Desechar
Carnes de res o de ave descongeladas	Desechar
Ensaladas: carne, atún, langostinos, pollo o huevos	Desechar
Salsa, relleno, caldo	Desechar
Fiambres, perros calientes, tocino, embutidos, carne de res deshidratada	Desechar
Pizzas de cualquier variedad	Desechar
Jamones enlatados con etiqueta "Conservar refrigerado"	Desechar
Carnes y pescados enlatados, abiertos	Desechar
Guisados, sopas y estofados	Desechar

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Quesos	
Quesos blandos: azul, Roquefort, Brie, Camembert, que tipo Cottage, queso crema, Edam, Monterey Jack, requesón, mozzarella, Muenster, Neufchatel, queso blanco, queso fresco	Desechar
Quesos duros: Cheddar, Colby, suizo, parmesano, provolone, romano	Conservar
Quesos procesados	Conservar
Quesos rallados	Desechar
Quesos reducidos en grasas	Desechar
Rallado parmesano, romano o combinación (en lata o frasco)	Conservar
Lácteos	
Leche, crema, crema agria, suero de leche, leche condensada, yogur, ponche de huevo, leche de soja	Desechar
Mantequilla, margarina	Conservar
Leche de fórmula para bebés, abierta	Desechar
Huevos	
Huevos frescos, huevos duros, platillos con huevo, productos elaborados con huevo	Desechar
Natilla y budines, quiche	Desechar
Frutas	
Frutas frescas, cortadas	Desechar
Frutas frescas sin cortar	Conservar
Jugos de frutas, abiertos	Conservar
Frutas enlatadas, abiertas	Conservar
Frutas secas, pasas, frutas confitadas, dátiles	Conservar
Coco en rodajas o rallado	Desechar
Salsas, productos untables, mermeladas	
Mayonesa, salsa tártara, salsa de rábano picante abiertas	Desechar (si estuvieron a más de 50 °F durante más de 8 horas)
Mantequilla de maní	Conservar
Gelatina, salsa de pepinillos, salsa para tacos, mostaza, salsa de tomates, aceitunas, pepinillos	Conservar
Salsa Worcestershire, de soja, para parrillada, Hoisin	Conservar
Salsas de pescado, salsa de ostras	Desechar
Aderezos a base de vinagre abiertos	Conservar
Aderezos a base de crema abiertos	Desechar
Salsa para espagueti, abierta	Desechar
Pan, pasteles, galletas, pastas, granos	
Pan, panecillos, tortas, muffins, panes rápidos, tortillas	Conservar

Tipo de alimento	Conservado a más de 40 °F durante más de 2 horas
Galletas, panecillos, masa de galletitas para refrigerador	Desechar
Pastas, arroz, papas cocidas	Desechar
Ensaladas de pasta con mayonesa o vinagreta	Desechar
Pastas frescas	Desechar
Pastel de queso	Desechar
Alimentos para el desayuno: waffles, panqueques, roscas	Conservar
Tartas y pastelillos	
Pastelillos rellenos con crema	Desechar
Tartas: cualquier relleno que contenga huevo o leche, como con flanes, tartas de queso, quiche o con rellenos aireados a base de huevo y leche	Desechar
Tartas de frutas	Conservar
Verduras	
Verduras frescas cortadas	Desechar
Verduras frescas sin cortar	Conservar
Hongos, hierbas, especias frescas	Conservar
Vegetales de hojas verdes, precortados, prelavados, envasados	Desechar
Verduras cocidas	Desechar
Tofu cocido	Desechar
Jugo de vegetales, abierto	Desechar
Papas al horno	Desechar
Ajo en aceite	Desechar
Ensalada de papas	Desechar
Guisados, sopas y estofados	Desechar

Alimentos congelados y apagones: cuándo conservarlos y cuándo desecharlos

Un congelador lleno mantendrá una temperatura segura durante aproximadamente 48 horas (24 horas si está medio lleno y la puerta permanece cerrada). La comida puede volver a congelarse de manera segura si aun contiene cristales de hielo o está a 40 °F o menos; sin embargo, su calidad puede verse afectada. **Nunca** pruebe los alimentos para determinar su seguridad. Use esta tabla como guía general.

[Descargar la tabla de seguridad de alimentos congelados durante apagones](#)

Tipo de alimento	Contiene cristales de hielo y se siente frío como si estuviera refrigerado	Descongelado y conservado por encima de 40 °F durante más de 2 horas
Carne de res, aves de corral, mariscos		
Carne de res, aves de corral,	Volver a congelar	Desechar

Tipo de alimento	Contiene cristales de hielo y se siente frío como si estuviera refrigerado	Descongelado y conservado por encima de 40 °F durante más de 2 horas
mariscos; todo tipo de cortes estofados, sopas	Volver a congelar	Desechar
Lácteos		
Leche	Volver a congelar (un poco de pérdida de textura)	Desechar
Huevos (sin cáscara) y productos con huevo	Volver a congelar	Desechar
Helado, yogur congelado	Desechar	Desechar
Quesos (duros y semiduros)	Volver a congelar (un poco de pérdida de textura)	Desechar
Quesos duros	Volver a congelar	Volver a congelar
Quesos rallados	Volver a congelar	Desechar
Pastel de queso	Volver a congelar	Desechar
Frutas		
Jugos	Volver a congelar	Volver a congelar (descartar si se detecta moho, olor a levadura o textura viscosa)
Envasado comercial o casero	Volver a congelar (cambiará la textura y el sabor)	Volver a congelar (descartar si se detecta moho, olor a levadura o textura viscosa)
Verduras		
Jugos	Volver a congelar	Descartar si se conservó por encima de 40 °F durante 6 horas
Envasado o blanqueado comercial o casero	Volver a congelar (puede perderse un poco de textura y sabor)	Descartar si se conservó por encima de 40 °F durante 6 horas
Panes y pastelillos		
Panes, panecillos, muffins, tortas (sin relleno de natilla)	Volver a congelar	Volver a congelar
Tortas, tartas, pasteles con relleno de natilla o queso	Volver a congelar	Desechar
Tapas de masa, masa de pan comercial y casera	Volver a congelar (puede perderse un poco de calidad)	Volver a congelar (la pérdida de calidad es considerable)
Otros alimentos		
Cazuelas: a base de arroz, pasta	Volver a congelar	Desechar
Harina, harina de maíz, nueces	Volver a congelar	Volver a congelar
Productos de desayuno: waffles, panqueques, roscas	Volver a congelar	Volver a congelar
Comida congelada, platos fuertes, especialidades (pizza, salchichas y galletas, pastel de carne, alimentos de preparación rápida)	Volver a congelar	Desechar

Tipo de alimento	Contiene cristales de hielo y se siente frío como si estuviera refrigerado	Descongelado y conservado por encima de 40 °F durante más de 2 horas
-------------------------	---	---

Fecha de la última modificación

28 de enero de 2021